10-B

ワンダーシェフ　家庭用圧力鍋

取扱説明書・クッキングガイド

商品名　魔法のクイック料理　3ℓ (QSA30)
片手圧力鍋

ご使用になる前に必ずお読みになり、読んだ後は必ず保管して下さい。

<基準認定品>
製品安全協会
JPCC 圧力なべ協議会
新SG基準認定製品

- この取扱説明書を良くお読みの上、正しくお使い下さい。
- 本書の諸事項を守らないで万一事故が発生した場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。
- 保証書は21ページにございます。
「お買い上げ日・販売店名」を販売店に記入して頂いて下さい。
記入が無い場合は、レシートと共に大切に保管して下さい。

株式会社ワンダーシェフ

魔法のクイック料理

- 高圧のため、さらに短時間で調理が出来る。一般的な圧力鍋に比べて約65%の調理時間。

- 料理研究家 浜田陽子著「浜田ママの魔法のクイック料理」レシピ本付き。
- 200V電磁調理器対応。

もくじ

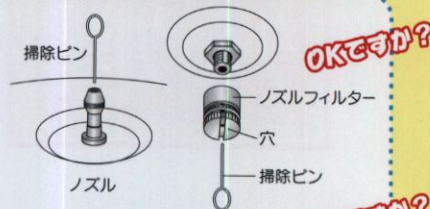
取扱説明

その他

魔法のクイック料理 3ℓ

(作動圧力140キロパスカル：約2.4気圧、約126℃)

● ご使用前に毎回必ずチェックして下さい ●

1 おもりを外し、掃除ピンでノズル及び、ノズルフィルターの穴のつまりが無いか確認して下さい。
ノズルが目詰まりすると圧力調整が出来ず危険です。

2 フタの裏面にあるフロート式安全装置のシャフトを指で押し、内部のバネによって、もどってくるか確認して下さい。

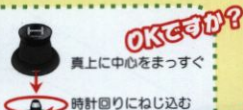
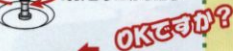
3 フタの内側の外枠に取り付けておりますパッキンは、ご使用により劣化します。また、使用期間が短くても、洗浄中などに傷が付き、劣化することがあります。劣化した場合、調理中にフタと鍋本体の間から蒸気が漏れたり、水滴が落ちたりします。そのような状況が起きましたら、そのパッキンを継続使用せず、新しい物に交換して下さい。継続して使用しますと、フタと鍋本体の間から急激に蒸気や内容物が噴出することがあり、大変危険です。高温の内容物が噴出すると、手や腕などにかかり火傷を負う場合があります。
洗浄中などに包丁や他の器具などで、傷が付かないようにご注意下さい。
また、ご使用前にパッキンに傷やぬめりが無いかお確かめの上、ご使用下さい。
尚、お客様の使用頻度やお手入れにより、耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は新しいパッキンに交換されることをお勧めいたします。

OKですか？
パッキン

基本的な使用方法

ご注意

● 調理を始められる時のご注意 ●

1 ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに置き、時計回りにねじ込んで下さい。(フタとおもりの間隔が7mmぐらいで、フラフラした状態で正常です。)

2 スライドプッシュボタンを止まる所まで、フタの中心側に押して下さい。

3 本体取っ手の△マークと、フタの▽マークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に回して、本体とフタの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。

4 スライドプッシュボタンを止まる所まで、手前に引いて下さい。これをしないと、安全の為蒸気がもれ、圧力がかかりません。

5 最初は強火にします。(おもりが動くまでは強火にして下さい。)ガスの場合は、炎が底面より大きくならないようにして下さい。(取っ手の寿命が短くなりますので)IHの場合は最初から強にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後、強にして下さい。(P7参照)

6 フロート式安全装置が上がります。(強火を継続)

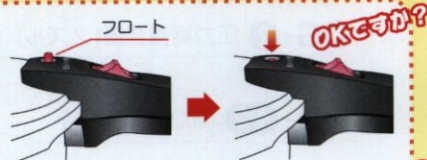
7 おもりがシュッシュッと音をたてて動き出します。(この時まで強火)

8 おもりが少し動く程度に中火～弱火にします。(調理時間の開始)

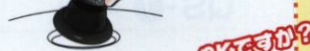
9 所定の調理時間がたったら火を消して下さい。火を消した後も、しばらく中の温度は下がりません。(蒸らし時間)フロートが下がるまでお待ち下さい。

(初めての調理の前に水のみを3cm程入れ加熱し、動作をご確認の上ご使用下さい。)

● 調理後フタを開ける時のご注意 ●

1 フロートが下がっているか確認して下さい。

2 おもりを少し斜めにし、蒸気が出ないのを確認してから、おもりを外して下さい。(ネジ式です。P12・P13参照)

3 スライドプッシュボタンを止まる所まで、鍋の中心側に押して下さい。

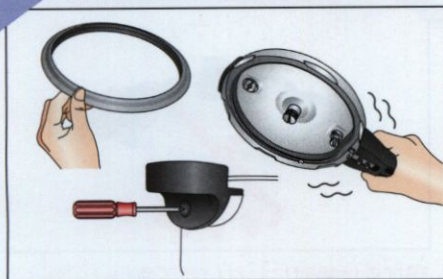
4 フタの▽印が、本体取っ手の△印にくるまでフタを回転させ、フタを真っ直ぐに持ち上げて開けて下さい。この時、蒸気が立ち上がりますのでご注意下さい。

5 いったんフロートが下がりましても、鍋を揺らしたり動かした場合は再沸騰します。その時はフタを開けずに1～2を行った後フタを開けて下さい。

知っておきたい各部のなまえ

※部品を破損・紛失された時は、上記品番と容量をご確認の上、お客様相談室へお問い合わせ下さい。
※品質向上のため、製品・仕様を一部変更する場合があります。ご了承下さい。別途付属注意書きがある場合そちらも参考にし、大切に保管して下さい。

注意 これだけは必ず守って下さい。

※下記の諸事項を守らないで、万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますので、ご了承下さい。

1 使用する前に必ず各部に異常が無いか確認すること。

使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認して下さい。また、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常が発生した場合は使用しないで下さい。
特にパッキンをさわってみて、傷が無いか、ぬめりが無いかをよく確認して下さい。異常があると調理中、鍋の中味がふき出すことがあります。
各部のネジ、ナットの緩みがある場合は必ず追い締めしてからご使用下さい。取っ手などの緩みは本体落下の原因になります。
ノズル、安全弁、フロートの緩みは加圧により外れ、飛び出す可能性がありますので、十分ご注意の上ご使用下さい。

2 材料を入れすぎないこと。

1回の調理量は材料や水、調味料を合わせて鍋の深さの2/3までを最大量としてそれ以下で調理をして下さい。
(鍋の内側に最高水位の線が表示されております。)
※縁まで水等を満たした状態で使用しないで下さい。
※蒸し料理はレシピにそってご使用下さい。

3 豆料理、麺類の料理は1/3以下で調理すること。

蒸しすを上下逆にして入れる。

豆類・麺類などのように、煮ている間にかさの増えるものは、豆・麺類と水を合わせた量が1/3以下で使用して下さい。
特に大豆のように皮のはがれやすい豆は、蒸しすを使い落としブタがわりにしますと皮がノズルに詰まることを防ぐことになります。(鍋の内側に豆類最大の線が表示されております。)

このマークは、製品安全協会が、製品安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。「消費生活用製品安全法」に基づく特定製品として認定されている製品に貼られます。

圧力鍋は加熱して使用しますので、内部が高温高圧になります。取り扱いを誤ると火傷などの傷害を負うことがあり危険です。
圧力鍋を使用する前に必ず取扱説明書をよく読んで、事故のもととならないよう注意事項を守ってご使用下さい。
説明書は大切に保管し、本書の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。また他人にお貸しになる時は、この取扱説明書、部品を忘れずに添えて下さい。

注意 これだけは必ず守って下さい。

※下記の諸事項を守らないで万一、事故が生じた場合は、使用者の責任となりますので、ご了承下さい。

4 重そう、多量の油・酒(アルコール)などは、使わないこと。

重そう、タンサン、ふくらし粉など急激に多くの泡の出るもの、多量の油・酒などは危険ですから調理しないで下さい。またシチューやカレーなど粘性が強く糊状になるものは、ルーがノズルや安全装置に入り込み圧力調整が出来なくなる可能性があります。別のフタを用い圧力をかけないで調理しましょう。

※天ぷらや揚げ物等に使用しないで下さい。

5 フタは正しく取り付けること。それ以外の状態で火にかけないこと。

下記にそってフタをはめ合わせ、体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もし、かん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり、大変危険です。

スライドプッシュボタンを止まる所まで、鍋の中心側に押して下さい。

本体取っ手の△マークと、フタの▽マークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に回し、本体とフタの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。

スライドプッシュボタンを止まる所まで、手前に引いて下さい。スライドプッシュボタンをこの位置にせずに火にかけると、蒸気がもれて圧力がかかりません。

6 過剰加熱や空だきをしないこと。

空だきは絶対にしないで下さい。

空だきしますと、パッキンを傷め蒸気もれの原因となります。また、加熱中に鍋内部の水分がなくなると空だき状態となります。この場合、内圧があるためパッキンを傷めるだけでなく鍋が膨らみ、底が丸くなったり、はがれたりして使用できなくなります。

次の点にご注意下さい。

①加熱時間中(おもりが動いてからの時間)は、火を弱め蒸気の放出量を最小限にして下さい。特に加熱時間の長い調理はご注意下さい。

②加熱時間中におもりが急に動かなくなったり、焦げたニオイがしてきたら、すぐに火を止めて下さい。空だきの始まりです。

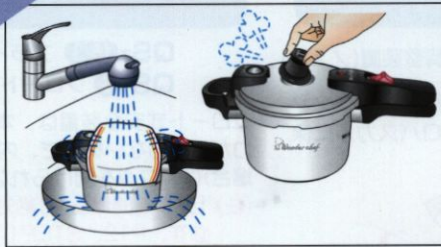
③加熱時間中は、鍋のそばから離れないで下さい。

注意 これだけは必ず守って下さい。

※下記の諸事項を守らないで万一、事故が生じた場合は、使用者の責任となりますので、ご了承下さい。

7 加熱中は鍋を、動かさないこと。

いったん火にかけたら、おもりをはずしたり、フタを無理に開けようとしたり、ぐらつかせますと急に蒸気が出て大変危険です。もし、動かすような場合は静かに取扱って下さい。

8 フタを開ける時は、蒸気を抜いてから。

調理後、火を止めても圧力鍋の内部には、まだ圧力が残っています。フタを開ける時、鍋の中に少しでも圧力が残っていると、フタが飛んだり、内容物が噴き出したりして非常に危険です。必ず圧力が下ったことを確認の上、おもりをはずしてから、P12の手順にそってフタを開けましょう。（※急冷の方法はP13を参照して下さい。）

9 IHクッキングヒーターをお使いの場合。

ＩＨクッキングヒーターは他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。それもドーナツ状の部分だけ発熱します。
従って「強」で使えば急速に熱くなるので、金属でも必ず膨張し、使っているうちにゆっくりと変形していきます。
ＩＨの「強」は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常なストレスを発生させます。
まして空焚きになると限界を超え、底面の変形、剥離の原因となります。
最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後「強」にして下さい。

10 ノズル、ノズルフィルターは使用する度に掃除し、詰まっていないことを確認して下さい。

11 取っ手の部分が熱くなる場合があります。必要に応じて、ミトン等を使用して下さい。(ガスをお使いの場合、炎が底面より大きくならないようにして下さい。取っ手が熱くなり劣化変形します。)

12 調理器具の中に長時間料理を保存しないで下さい。また、使用後は本体、各部品ともよく洗って乾燥させて下さい。

13 食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないで下さい。アルミ部分、プラスチック部分が傷む恐れがあります。

注意

圧力鍋は加圧されると極めて高温・高圧になる器具です。取り扱いを誤ると、火傷などの傷害を負うことがあり危険です。
魔法のクイック料理圧力鍋は、以下のような安全構造がありますが、お客様が圧力鍋の構造をよく理解し、ご使用頂いた場合に効果がありますので、この取扱説明書をよくお読みの上、ご使用下さい。

圧力を調整します

QS-❶-H 圧力調整装置(おもり)　**QS-❷** 圧力調整装置(ノズル)

沸騰するとおもりがゆれはじめ、ノズルから余分な圧力をシュッシュッと排出します。圧力鍋の中の圧力を常に140キロパスカルに保つ働きをする装置です。

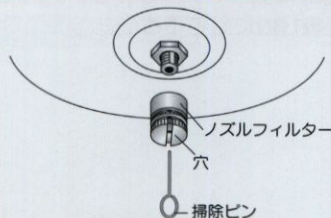
(注)ノズル及び、ノズルフィルターに
調理カス等が詰まっていないか、
確認してからお使い下さい。

ノズルの詰まりを防止します

QS-❾ノズルフィルター　**QS-⓭** 掃除ピン

調理中の食品がノズルに詰まるのを防止する装置です。

(注)常に穴詰まりの無いように清潔に掃除し、ノズルフィルターがセットされているかどうか、必ず確認して下さい。

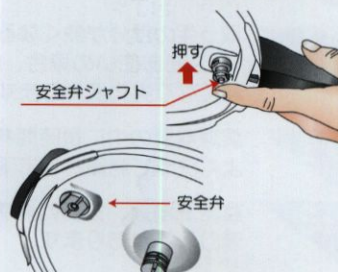
調理後、ノズルフィルターは回して取り外し、毎回掃除して下さい。

安全を見張ります

QS-⑮-3 スライドプッシュボタン　**QS-⑮** スライドⅠ・Ⅱ
QS-❻ フロート式安全装置

フロート式安全装置は、本体にフタが正しくセットされないと蒸気がもれて圧力が上がらない構造で、内部に圧力が残っている場合(フロートが上がっている場合)は、フタを開けられないように設計されています。

(注)「フタを開ける時」絶対に無理して開けないで下さい。
必ず、P12、STEP1・STEP2を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。

スライドプッシュボタンが、止まる所まで手前に引かれていない場合、また、フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。しかし、スライドプッシュボタンの位置が正しく、内圧が上がり切れば隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、タバコの煙程度の蒸気漏れは何ら問題はありません。

圧力調整装置(ノズル)及びノズルフィルターが目詰まりをした場合、フロート式安全装置が作動して鍋の中の圧力が異常に高くなることを防ぎます。ご使用前に毎回、安全弁シャフトを押し、内部のバネによりもどって来るか確認して下さい。

QS-❼ 安全弁

圧力調整装置(ノズル)、ノズルフィルター及びフロート式安全装置が目詰まりをした場合、安全弁が作動して鍋の中の圧力が異常に高くなることを防ぎます。

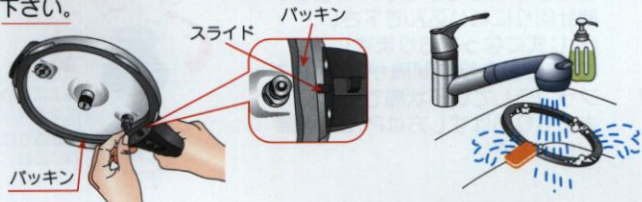
1 火にかける前に

確認1～8をチェックして下さい。

確認1 QS-② 圧力調整装置(ノズル)

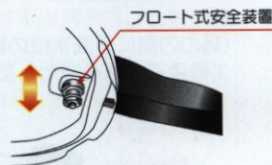
おもりを外し、毎回必ずノズルの詰まりは無いかをのぞいて見るか、掃除ピンを通して下さい。
ノズルが目詰まりすると圧力調整が出来ず、爆発の恐れがあり大変危険です。

確認2 QS-⑩-㉚ フタのパッキン

清潔なものが正しくセットされていますか？
パッキンは消耗品です。キズ・ヒビ・ワレがあったり弾力性が無くなったり、調理中フタと本体の間から蒸気や水が出て来たら交換して下さい。継続して使用しますとパッキン不良により、フタと本体の間から急激に蒸気や内容物が噴出することがあり、大変危険です。高温の内容物が噴出すると、手や腕などにかかり火傷を負う場合があります。
洗浄中などに包丁や他の器具などで、傷が付かないようにご注意下さい。
また、調理物のカス等の付着、及びヌメリがないように常に中性洗剤できれいに洗って、水気を拭き取ってから、フタを正常にセットして下さい。

確認3 QS-⑨ ノズルフィルター

穴詰まりは無いか、きれいに掃除されているか外して確認して下さい。
フィルターはネジ式で、手で取り付け・取り外しが出来ます。もし固い時はペンチ等で反時計回りに回して取り外して下さい。

確認4 QS-⑥ フロート式安全装置

スムーズに上下に動きますか？
スライドプッシュボタンを止まる所まで、手前に引いて下さい。
フロートを指で押し、フロートの自重で動くことを確認して下さい。
確認後、スライドプッシュボタンを止まる所まで、フタの中心側に押して下さい。
スライドプッシュボタンの位置はP15を参照。

確認5 安全弁シャフト

フタの裏面にあるフロート式安全装置の安全弁シャフトを指で押して、バネの力で戻ればOKです。
もし動かない場合は、使用せず弊社までご連絡下さい。

■火にかける前に　確認1～8をチェックして下さい。

確認6　QS-⑪ 調理容量(最高水位線)

調理する材料は、汁(水)も含めて最高水位線以下ですか？
豆類・麺類などのように、煮ている間にかさの増えるものは、豆・麺類と水を合わせた量が1/3以下で使用して下さい。
豆の皮や麺等がノズルなどに入り込み、圧力調整が出来ず爆発の恐れがあり大変危険です。
特に大豆のように皮のはがれやすい豆は、蒸しすを使い落としブタがわりにしますと皮がノズルに詰まることを防ぐことになります。
(鍋の内側に豆類最大の線が表示されています。)

1回の調理量は材料や水、調味料を合わせて鍋の深さの2/3までを最大量としてそれ以下で調理をして下さい。
(鍋の内側に最高水位の線が表示されています。)
※縁まで水等を満たした状態で使用しないで下さい。

蒸し料理をする場合、鍋に2cm程水を張り、底に蒸しすを置き、その上に蒸しものを置いて下さい。その時、食材の高さが鍋のフチより高くならないよう注意して下さい。
※蒸し料理はレシピにそってご使用下さい。

確認7　QS-⑤ 本体　QS-③ フタ

フタは本体に正しくセットされていますか？
●ふたのはめ合わせ方
スライドプッシュボタンを止まる所まで、鍋の中心側に押して下さい。本体取っ手の△マークと、フタの▽マークを合わせ、フタを時計の針と同じ方向に回し、本体とフタの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。
加圧される時、本体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もし、かん合を間違えて加圧しますと爆発や故障の恐れがあり大変危険です。
スライドプッシュボタンを止まる所まで、手前に引いてから火にかけて下さい。

確認8　QS-1-H 圧力調整装置(おもり)

おもりの取付は、ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに置き、時計回りにねじ込んで下さい。
(ねじ式になっております)
(フタとおもりの間隔が7mm程でフラフラしている状態で正常)
※おもりのはずし方はP13を参照して下さい。

2 火にかけてから

STEP1 沸騰

①最初は強火にします。
ガスの場合は、炎が鍋の底面より大きくならないようにし、コンロの中央に鍋を置くようにして下さい。(取っ手が焼け、破損することがあります) I Hの場合は最初から強にせず、約1分ぐらい「中」で予熱をした後、強にして下さい。
(P7参照)
②フロート式安全装置が上がります。上がるまでの時間は、内容量によって異なります。その後も強火を続けて下さい。
③おもりがシュッシュッと音をたてて動き出します。
(これを圧力鍋の慣用語で沸騰と呼びます)
④おもりが少し動く程度の弱火にします。ここから調理時間が始まります。レシピにそって時間を計って下さい。
⑤量が増えても調理時間は同じです。

安全装置が上がります。

注 強火のままですと圧力オーバーとなり、安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので、必ず弱火にして下さい。

STEP2 調理時間と蒸らし時間

①所定の調理時間がたったら、火を消して下さい。
(沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で、調理時間と呼びます) 火を消した後も、しばらく中の温度は下がりません。
(これを圧力鍋の慣用語で蒸らし時間と呼びます)
熱源を切った後も高温調理を続ける、圧力鍋しかできない特徴です。
②フロート式安全装置が下がると、開けることが出来ます。
P12・P13にそってフタを開けて下さい。もし火を消して自然放置で3分以内にフロートが落ちるようでしたら、蒸気が漏れています。パッキンやその他を調べて下さい。

★火にかけてからの ご注意!!

1 沸騰後は鍋をゆすったり、おもりを急に外したり、鍋を傾けたりしないで下さい。蒸気と共に中味(液状の場合)が飛び出すことがあります。

2 空焚きは絶対にしないで下さい。
本体の変形やパッキン・取っ手の破損の原因となります。

3 おもりが動き出すまで(内圧が140キロパスカルに上がり切るまで)の間は、フロート式安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますが、おもりが動き出せば、隙間はなくなりほとんど漏れなくなります。
また、タバコの煙程度の蒸気漏れは異常ではありません。

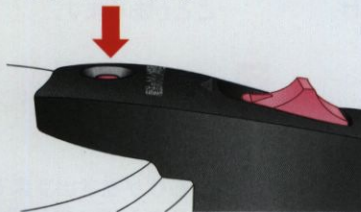
4 内部の圧力が上昇する過程で、パッキンがピチピチ、パチンと音をだす事がありますが異常ではありませんのでご安心下さい。

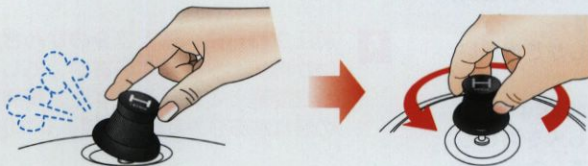
5 加圧される時、体とフタのかん合が正しいか再チェックして下さい。もし、かん合を間違えて加圧しますと、爆発や故障の恐れがあり大変危険です。(P10参照)

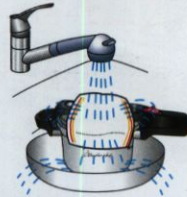
3 フタを開ける時

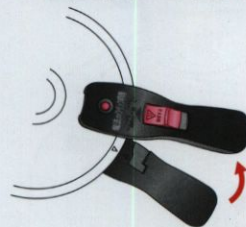
STEP1～5の手順でフタを開けて下さい。

STEP1 フロート

フロートが沈んでいるか確認して下さい。

STEP2 蒸気を抜く

おもりを少し持ち上げ、手前に傾けて下さい。
(鍋の中に圧力が残っていれば、シュッと抜けます)
蒸気の抜ける音がしなくなったら、おもりを止まるまで上に持ち上げて、そのままおもりを反時計回りに半周から一周、ネジがかみ合うまで大きく回しておもりを外して下さい。
小さく回すと空回りします。
おもりを外す時は、P13の【おもりの取り方】を参照して下さい。

STEP3 フタを開ける（1）

スライドプッシュボタンを止まる所まで、鍋の中心側に押して下さい。フロート式安全装置が上がっていると押せません。下がるまで放置するか、P13の【急冷】にそって水をかけ冷やして下さい。

STEP4 フタを開ける（2）

フタを少し反時計回りに回転させて一度止めた時、フタの隙間から蒸気が出ていないことを確認してから、フタの▽印が本体取っ手の△印にくるまでフタを回転させて下さい。
この時、取っ手の動きが普段より重く感じられる時は、鍋の内側にはまだ圧力がかかっている可能性があるので、無理に開けないで下さい。無理に開けると内容物が噴出し、高温の内容物が手や腕等にかかり、火傷を負う場合があります。
STEP1～3の確認をし、まだ取っ手の動きが重いようでしたら、再度おもりを取り付け、P13の【急冷】にそって水をかけ冷やしてから、STEP2からの手順で開けて下さい。

STEP5　フタを開ける（3）

フタの▽印と本体取っ手の△印を合わせてから、フタを真っ直ぐ持ち上げ、フタを開けて下さい。この時、蒸気が立ち上がりますので火傷にご注意下さい。
いったんフロートが下がっても、鍋をゆらしたり、動かした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかりフロートが上がります。
その時はフタを開けずに再度、STEP1からの手順を行った後フタを開けて下さい。

注 フロートが上がっていたらフタを開けないで下さい。

おもりの取り方　※おもりはネジ式になっています。

❶
おもりを止まるまで上に持ち上げる。

❷
おもりを反時計回りに半周から一周、大きく回す。小さく回すと空回りします。

❸
ネジがかみ合い、更に回せばおもりが外れます。

★フタを開ける時の ご注意!!

1 フタが固い時、絶対に無理してフタを開けないで下さい。
必ず、STEP1～3を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。

2 おもりは急に外さないで下さい。中味が飛び出す恐れがあります。

3 粘着物が中にある場合は、フロートが沈みにくいことがあります。
フロートの頭を箸のような細い棒で突いてみて、蒸気がきつく出る場合は、内部に圧力が残っている可能性があります。おもりを付けて、水で急冷却するなどしてSTEP1～5の操作を繰り返して下さい。

急いでフタを開ける必要がある場合

① 急冷

鍋を慎重にシンクに置き、フタの上にふきんをのせ、その上から水をかけて下さい。しばらくしますとフロートが下がりますので、その後おもりを外し、STEP1～5にそってフタを開けて下さい。いったんフロートが下がりましても、鍋をゆらしたり、動かした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかりフロートが上がります。
その時はフタを開けずに再度、STEP1からの手順を行った後フタを開けて下さい。

② 急減圧

おもりを少し持ち上げ、頭部を手前に傾けて、フロートが下がるまで蒸気を抜いて下さい。
その後おもりを外し、STEP1～5にそってフタを開けて下さい。
いったんフロートが下がりましても、鍋をゆらしたり、動かした場合は再沸騰し、鍋内部に圧力がかかりフロートが上がります。
その時はフタを開けずに再度、STEP1からの手順を行った後、フタを開けて下さい。
急に減圧すると煮物が煮くずれすることがあります。

いつも清潔で安全にご使用いただくために…

チェック1　QS-❷ 圧力調整装置(ノズル)

点検　フタを締める前にノズルをすかして、調理カス等が詰まっていないか確認をして下さい。

掃除　もし、調理カス等が詰まっていたら、付属の掃除ピンで異物を取り除き、水で流して下さい。

※調理中、ノズルから煮汁などが出た時は分量オーバーか又は、火力が強すぎであり、トラブル発生の合図です。
※豆類、麺類、おかゆ類など、あわだちやすい料理は調理中、多少煮汁が出ることがあります。

チェック2　QS-❿ パッキン

取り付け方　フタの内側の一番奥に取り付け、図のようにスライドによって、内側に押される所に取り付けて下さい。

取り外し方　パッキンのベロ部分を指でつかみ、取り出して下さい。

掃除　パッキンとフタの内側を中性洗剤で洗い、その後布で拭いて下さい。
(火であぶったり、直射日光に当てて干したりしないで下さい。)

※フタの内側の外枠に取り付けておりますパッキンは、ご使用により劣化します。また、使用期間が短くても、洗浄中などに傷が付き、劣化することがあります。劣化した場合、調理中にフタと鍋本体の間から蒸気が漏れたり、水滴が落ちたりします。そのような状況が起きましたら、そのパッキンを継続使用せず、新しい物に交換して下さい。
継続して使用しますと、フタと鍋本体の間から急激に蒸気や内容物が噴出することがあり、大変危険です。高温の内容物が噴出すると、手や腕などにかかり火傷を負う場合があります。
※洗浄中などに包丁や他の器具などで傷が付かないようにご注意下さい。また、ご使用前にパッキンに傷やヌメリが無いかお確かめの上、ご使用下さい。油等でヌメリがある時は、台所洗剤等でヌメリを取ってからご使用下さい。
※お客様の使用頻度やお手入れにより耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は、新しいパッキンに交換されることをお勧めいたします。
※保管時はパッキンを鍋ブタに取り付けず、フタをせずに保管して下さい。においがパッキンや鍋に付くのを防ぎます。

いつも清潔で安全にご使用いただくために…

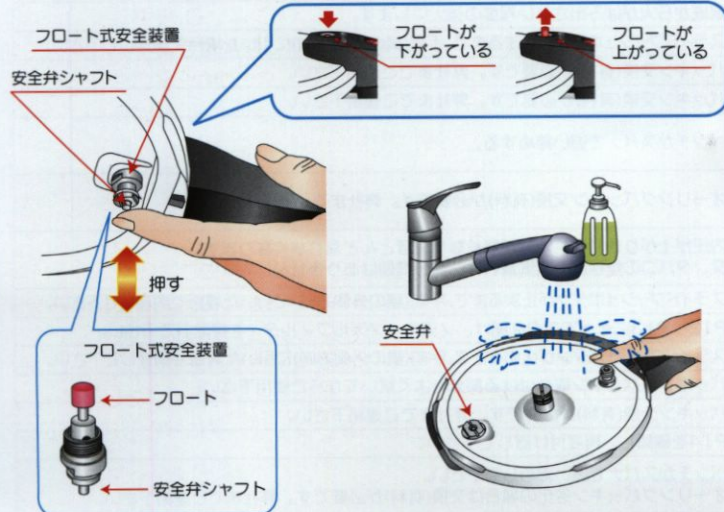
チェック3　QS-⑥ フロート式安全装置(安全弁シャフト)　QS-⑦ 安全弁

点検

フロート式安全装置：スライドプッシュボタンを止まる所まで、手前に引いて下さい。
フロートはフタ内側より指で軽く押し、フロートの自重で動くことを確認して下さい。
確認後、スライドプッシュボタンを止まる所まで、フタの中心側に押して下さい。

安全弁シャフト：フタの裏面にある安全弁シャフトは指で押し、内部のバネによって戻ってくるか確認して下さい。

掃除

フロート式安全装置・安全弁シャフト・安全弁は、中性洗剤で洗浄後よく湯を流して下さい。フロート式安全装置・安全弁シャフトは、動かしながら調理カスや油汚れ等を取り除いて下さい。

チェック4　QS-15-1 15-2 スライド　QS-15-3 スライドプッシュボタン

点検

スライドプッシュボタンを動かし、フタの開閉が正しく出来るか確認して下さい。

構造

フタを開閉する時は、スライドプッシュボタンを止まる所までフタの中心側に押して下さい。この状態でないとフタは開閉出来ません。
また、フロート式安全装置が上がっている場合(鍋内部に圧力がかかっている場合)スライドプッシュボタンは、その場所へは動きません。これにより、圧力がかかっている状態でフタが開くのを防ぎます。
調理の時は、スライドプッシュボタンを止まる所まで手前(鍋の外側方向)に引いた場所で行って下さい。
この場所でないと蒸気がもれて圧力がかかりません。これにより、ご使用者の確認なしに圧力がかかるのを防ぎます。

フタを正しく閉じた状態以外では、火にかけないで下さい。
スライドが熱で変形することがあります。

掃除

中性洗剤で洗いよく湯を流し、スライドを動かしながら調理カスや油汚れ等を取り除いて下さい。

■フタを開閉する時のスライドプッシュボタンの位置(フタの中心側に押す)

■調理をする時のスライドプッシュボタンの位置(手前に引く)

こんなときには トラブル

圧力鍋が正常な場合

1 フタを正しく取り付け、スライドプッシュボタンを正しく動かします。

▶ 2 火にかけて数分後、フロート式安全装置が浮き上がります。
（内容物の量によって時間は異なります。）
フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合がありますが、問題はありません。

▶ 3 更に2〜3分後、圧力調整装置のおもりが、シュッシュッと動き出します。

※これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消して十分に急冷してから、下記に異常の見分け方と原因、対策を列記してありますので、よく読んで対処して下さい。さらに不明な点は、P17のお客様相談室にお問い合わせ下さい。

	こんなとき	原　因	このようにします
A	体にフタをセット出来ない。(フタが閉まらない)	①本体とフタの噛み合わせが悪い。	このまま絶対に使用しないで下さい。爆発の恐れがあり大変危険です。
		②スライドプッシュボタンの位置が合っていない。	スライドプッシュボタンが止まるまで、フタの中心側に押して開閉して下さい。
B	体の取っ手がガタガタする。	ネジがゆるんでいる。	プラスドライバーで強く締め付けて下さい。
C	体にフタをセットした時、本体・パッキン・フタとの間に余裕(ガタ・隙間)がある。	そのように設計されています。	加圧されますとパッキンが拡がって、本体・フタに密着し、密閉状態となります。
D	おもりが取り付けられない。はずせない。	おもりはネジ式です。	回して脱着します。取りつけは、P10の確認8、取り外しは、P13をご覧下さい。
E	フロート式安全装置のフロートが浮き上がらない。	①火力が弱い。	鍋底から火がはみ出さない程度の強火にします。
		②スライドプッシュボタンの位置が合っていない。	スライドプッシュボタンが止まるまで、手前(鍋の外側方向)に引いた場所で調理して下さい。
		③パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
F	フロートが浮き上がったが、火を消すとすぐにフロートが落ちる。	①パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
		②ノズル・安全弁・フロート取り付け部分のネジのゆるみ。	ペンチかスパナで追い締めする。
		③ノズル・安全弁・フロート取り付け部分のオーリングパッキンが傷んでいる。	オーリングパッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
G	フロート式安全装置部から蒸気が漏れる。	①フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があるので、蒸気が漏れます。	内圧が上がりきれば、隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、タバコの煙程度の蒸気漏れは、何ら問題はありません。
		②スライドプッシュボタンの位置が合っていない。	スライドプッシュボタンが止まるまで、手前(鍋の外側方向)に引いた場所で調理して下さい。
		③ノズル・ノズルフィルターの目詰まり。	P12・P13にそってフタを開け、ノズル・ノズルフィルターを掃除して下さい。
H	フタの周囲から蒸気(水滴)が漏れる。取っ手の所から水滴が落ちる。	①スライドプッシュボタンの位置が合っていない。	スライドプッシュボタンが止まるまで、手前(鍋の外側方向)に引いた場所で調理して下さい。
		②パッキンがぬれていた。	パッキンとパッキン取り付ける部分をよく拭いてからご使用下さい。
		③パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。
		④パッキンが所定の場所に付いていない。	P14を確認し、再度付け直して下さい。
		⑤フロート式安全装置の取り付け部分(内側)のネジのゆるみか、オーリングパッキンの劣化。	ペンチかスパナで追い締めして下さい。オーリングパッキン劣化の場合は交換(有料)が必要です。弊社までご連絡下さい。

こんなときには トラブル

- 取っ手が外れて本体やフタが落ちて、火傷、ケガをする事がありますので、取っ手のガタつきを簡単に考えないで、完全な状態にしてご使用下さい。
- 料理をする前に毎回、ノズル及びノズルフィルターのつまりを完全に取り除いて下さい。
- 料理をする前に毎回、フロート式安全装置の下穴より出ている安全弁シャフトを押して、バネの力で戻って来るか確認して下さい。

お客様相談室
☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343
受付時間／9:00〜12:00 13:00〜17:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

	こんなとき	原　因	このようにします
I	おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。	弊社商品のおもりはフラフラとゆれるだけです。 回転すると火傷の危険がありますので、回転しないようにしています。
J	調理中おもりが急に動かなくなった。	①火力が弱すぎる。	おもりを少し動かして下さい。その時蒸気が出てくれば、火力をもう少し強くして下さい。
		②空焚き。	完全に空焚き状態になりますと蒸気が出ません。また、焦げている臭いがします。この時は、鍋が非常に高温になっていますので、火を止め冷えるまでそのまま放置して置いて下さい。
		③ノズル・ノズルフィルターの目詰まり。	おもりを少し動かしても、蒸気が出ない時は目詰まりの可能性があります。 直ぐに火を止め、しばらく放置して置いて下さい。その後多量の水をかけて十分冷やしてからフロートが落ちているのを確認してフタを開け、目詰まりの掃除をして下さい。
K	調理中、フロート式安全装置・安全弁から勢いよく蒸気が出だした。	①ノズル・ノズルフィルターの目詰まりにより、安全装置が働いた。	P12・P13にそってフタを開け、ノズル・ノズルフィルターを掃除して下さい。
		②おもりがゆれているのに、強火で加熱し続けたことで安全装置が働いた。	おもりがゆれたら、少しゆれる程度にまで火を弱めて下さい。 もし強火のまま使用しますと、安全装置が働き、内容物が飛散する可能性があります。
L	鍋の内側が焦げ付いた。	①火力調整に問題がある。	最初は強火にします。ガスの場合は、炎が鍋の底面より大きくならないようにし、コンロの中央に鍋を置くようにして下さい。 IHの場合は、最初から「強」にせず、約1分ぐらい「中」で予熱した後、「強」にして下さい。その後、おもりが少し動く程度の弱火にして下さい。
		②水の量に問題がある。	水の量を少し増やして下さい。 季節や材料、その他環境によってレシピ通りに調理できないことがあります。
M	焦げ付いた時は		焦げた中味を取り出し、鍋に水を入れ沸騰させて下さい。そこに重曹を1/2カップ入れ、圧力鍋のフタをせずに5分間、更に沸騰させて下さい。火を止め冷めたら、スポンジタワシでこすり取って下さい。もしとれない場合は、クリームクレンザーなどを使用し、こすり取って下さい。 ワンダーシェフでは、鍋内部の再研磨(有料)を行っています。(販売店での受付は行っておりません。)弊社までご連絡下さい。(P20の「こげとり研磨のご案内」を参照して下さい。)
N	白米ごはんが少し灰色がかって見える。	高圧でお米のでんぷんが100%α(アルファ)化した印。 だからお米も玄米もふっくらモチモチに炊き上がります。	灰色がかって見えることは全く問題ありません。

調理時間早見表

- よく使われる材料を調理するのに必要な水量、調理時間、蒸らし時間を表にしました。
- Wonder chef 魔法のクイック料理 5.5ℓ(140キロパスカル)を使い、水の分量には調味料を含みます。この量がご使用の鍋に合う訳ではありません。
- 熱源の種類や火力の強さ、材料の大きさ、取り合わせによって調理時間が多少変わりますので、この表はひとつの目安としてお使い下さい。

	材料	分量	大きさ・形	水分量	調理法	加圧時間	備考
肉	豚もも肉	600g	300gかたまり2つ	400cc	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	豚バラ肉	600g	4cm角	650cc	茹でる	8分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	スペアリブ	700g	食べやすい大きさ	ひたひたの量	茹でる	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏むね肉	300g	かたまり	200cc・蒸し用	蒸す	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	牛すじ肉	400g	食べやすい大きさ	300cc	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏手羽元肉	12本	ー	350cc	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	鶏レバー	400g	食べやすい大きさ	200cc	茹でる	0分	5分蒸らしたら蒸気を抜く
魚	さんま	4尾	うろこ、頭、腹を取って半分に	400cc	茹でる	10分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	真いわし	6尾	うろこ、頭、腹を取って4等分に	200cc	茹でる	8分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	あじ	5尾	頭、腹、ぜいごを除く	350cc	茹でる	6分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	たこ	500g	大きい乱切り	350cc	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	えび	有頭えび10尾	背わたを除く	200cc・蒸し用	蒸す	0分	5分蒸らしたら蒸気を抜く
	あさり	300g	塩抜きしておく	80cc	茹でる	0分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす

※上記の調理時間早見表は、5.5ℓの圧力鍋を使用しています。3.0ℓの圧力鍋の場合は、分量を約半分にして調理して下さい。

調理時間早見表

● 調理目安／沸騰時間……おもりが<シュッシュッ>と音を出して動き出すまでの時間です。
調理時間……おもりが動き出したとき(沸騰)から、火を消すまでの時間です。
蒸らし時間…火を消し、余熱を利用して調理する時間です。

● 調理単位／カップ……1カップ 200cc
大さじ……15cc
小さじ……5cc

	材料	分量	大きさ・形	水分量	調理法	加圧時間	備考
豆	大豆	200g	ー	800cc	茹でる	1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	黒豆	200g	ー	700cc	茹でる	下茹で1分 仕上げ1分	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け2時間おく
	あずき	200g	ー	600cc	茹でる	下茹で5分 仕上げ3分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	白花豆	200g	ー	800cc	茹でる	下茹で4分 仕上げ30秒	下茹で前、フタをかけて熱湯に浸け1時間おく
野菜	かぼちゃ	400g	4cm角	300cc	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	白菜	600g	3cm角	150cc	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	キャベツ	500g	短冊切り	130cc	茹でる	0分	2分蒸らしたら蒸気を抜く
	にんじん	500g	2cm厚輪切り	かぶるくらいの水加減	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	大根	1/2本	3cm輪切り6枚	ひたひたの量	茹でる	5分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
いも	さつまいも	500g	2cm厚輪切り	350cc	茹でる	20秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	100g5個	1個を半分に切る	300cc	茹でる	1分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
	じゃがいも	100g5個	1個をそのまま	300cc	蒸す	10分	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす
海藻	ひじき(乾燥)	50g	水に浸けて戻す	200cc	茹でる	30秒	フロートがおりるまで自然放置で蒸らす

※上記の調理時間早見表は、5.5ℓの圧力鍋を使用しています。3.0ℓの圧力鍋の場合は、分量を約半分にして調理して下さい。

注 インターネットに掲載のレシピは、普通圧での調理レシピです。魔法のクイック料理鍋で調理の場合、加圧時間を1/4～1/5を目安に短縮して下さい。

FROM WEBSITE

http://www.wonderchef.jp/

インターネットホームページでは、200種類以上のレシピを写真入りで見る事が出来ます。
印刷して自分だけのレシピブックを作る事も出来ます。
検索用ホームページから「ワンダーシェフ」で検索して頂いてもご覧になることが出来ます。

ホームページの内容

- ワンダーシェフについて
- レシピ検索
- 商品紹介
- お問い合わせ
- Q＆Aページ

http://www.wonderchef.jp/m/

モバイルページでは、200種類以上のレシピをいつでもどこでも見ることが出来ます。
お買い物中に材料からメニューを選んだり、キッチンで携帯電話を片手にお料理出来たりと大変便利です。
上記アドレスを携帯電話に入力して下さるか、2次元コードから入力して下さい。
入力方法は携帯電話の説明書をご覧下さい。

モバイルページで出来る事

- キーワードからのレシピ検索
- 料理のカテゴリからの検索
- 材料・調理法からの検索
- カロリーからの検索
- ユーザー登録
- お問い合わせ

インターネット・モバイルページでユーザー登録を受け付けています!

ユーザー登録をしていただきますと、毎月2回「季節のレシピ」を含むメールをお届けいたします。また、ユーザー専用のインターネットホームページでは、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意いたしております。
ご購入10年無料点検のご案内もさしあげます。

和 食

◆蒸す
- あんかけ茶碗蒸し
- 椎茸シュウマイ
- 赤飯
- 卵豆腐
- 茶碗蒸し

◆煮る
- あさりの佃煮
- あさりのワイン蒸し
- いなり寿司
- いわしの辛煮
- いわしの生姜煮
- 枝豆の塩茹で
- かぼちゃの甘辛煮
- 関西風おでん
- 牛タンの味噌漬け
- 牛肉と新ごぼうの煮物
- 牛肉のしぐれ煮
- 切り干し大根
- 金時豆の甘煮
- 栗きんとん
- 黒豆
- 鶏飯
- 五目豆
- さんまの南蛮煮
- ししゃもの昆布巻き
- じゃがいものそぼろ煮
- じゃこの佃煮
- 白いんげんの甘煮
- スナップえんどうの玉子とじ
- たこと大豆の柔らか煮
- 豚骨
- なすの含め煮
- 肉じゃが
- ひじきの煮物
- 豚汁
- 豚の角煮
- ふきと油揚げの煮物
- 豚もつの煮込み
- ふろふき大根
- みそ煮豚ステーキ風
- 野菜のおにしめ
- 茹で豚
- 茹で豚のにんにく醤油漬け

◆炊く
- 青豆ごはん
- 玄米ごはん
- 五目炊き込みごはん
- 赤飯(炊く)
- 白米
- 白米かゆ
- 松茸ごはん

洋 食

◆蒸す
- シーフードと野菜ドレッシング
- 手羽の柔らか唐揚げ

◆煮る
- ヴィシソワーズ
- オックステールシチュー
- 牛すね肉の赤ワイン煮
- 牛肉のイタリア風煮込み
- クラムチャウダー
- シーフードミックスのトマト煮
- 白いんげん豆のチリコンカン
- 白いんげん豆のトマト味ミネストローネ
- 白菜とロースハムのスープ煮
- 大豆のポークビーンズ
- タンシチュー
- チキンフリカッセ
- 鶏の赤ワイン煮
- 鶏のカレークリーム煮
- 鶏のパプリカ風味スープ
- ナスと挽肉のカレー
- 人参のポタージュ
- ハッシュドビーフ
- ビーフカレー
- ビーフシチュー
- ポークソテーのトマト風味
- ポットロースト
- ボルシチ
- ホワイトシチュー
- 本格ポークカレー
- ラザニア
- レンズ豆のカレー

中 華

◆蒸す
- シュウマイ
- スペアリブのケチャップ味
- スペアリブのトウチ蒸し
- 肉団子のもち米蒸し

◆煮る
- 海老のチリソース
- 牛タンの炒め物
- ジャージャー麺
- 鯛の中華かゆ
- 中華おこわ
- 中華風肉団子のスープ煮
- 中華風水炊き
- 手羽先の煮込み
- 棒々鶏風サラダ
- 回鍋肉(ホイコーロー)
- 焼豚

これらのレシピを見る事が出来ます

多国籍

- クッパ(韓国風汁かけごはん)
- コムタンスープ
- 参鶏湯(サンゲタン)
- 冷麺

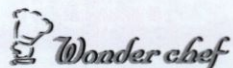
お菓子・デザート

- イチゴジャム
- おはぎ
- カスタードプリン
- カップケーキ
- かぼちゃのプリン
- 金時豆の甘煮
- 栗のケーキ
- ココナッツ団子
- 白玉あずき
- スイートポテト
- タピオカのココナッツミルク
- つぶあん(おはぎ用)
- 冷やししるこ
- リンゴのコンポート

下ごしらえ・ソース

- 肉
- 野菜
- 豆
- 魚介類

◆ソース
- 基本のトマトソース
- ミートソース

圧力鍋を使うと、すばやく簡単に健康的な本格料理が楽しめます。
また、材料や味付けの工夫で、あなたなりのバリエーションを広げて頂きますようおすすめ致します。

無料点検・こげとり研磨のご案内

▶保証内容

◎ 取扱説明書等に記載された通り、正常な使用法において発生した不都合につきましてはお買い上げ後、1年間は無償で修理致します。
ただし、次に掲げる内容等により、商品に不都合が発生した場合の修理・交換につきましては実費を頂きます。
① 消耗部品(使用する度に、損耗、劣化する樹脂製品・パッキン・取っ手・おもり・スライド等)・付属品は保証の対象外とします。
② 移動、取り扱い不注意等により、落下、打ち付け等によっての損傷、故障。
③ 取り扱い注意事項を守らなかった為に起因する損傷、故障。
④ お客様の勝手な修理、改造による損傷、故障。
⑤ 天災や火災等による損傷、故障。
⑥ その他、異常と思われる使用方法等によって起こる損傷、故障。
◎ この保証は日本国内のみ有効です。
◎ ご購入から1年以上経過した製品は、修理が出来ない場合があります。
◎ その他の修理につきましては、下記のお客様相談室までご連絡下さい。

▶ご購入10年無料点検のご案内

ワンダーシェフでは、長く安心してワンダーシェフをお使い頂くために、ご購入から10年後に弊社から、お客様に無料点検のご案内を致します。
ご希望の方はインターネットホームページより、ユーザー登録を行って下さい。
なお、点検・修理にかかる技術料は無料ですが、部品代及び送料(往復)はご負担頂きますのでご了承下さい。

▶こげとり研磨のご案内

ワンダーシェフでは、残念ながらこがしてしまった鍋の内面を、**技術料 ¥1,000+送料(往復)**で 研磨して、お買い上げ時に近い状態に戻す加工も承っています。下記のお客様相談室までご連絡下さい。(販売店での受付は行っておりません。)

▶お客様相談室:☎06(6334)4349　FAX06(6334)4343

受付時間/9:00～12:00・13:00～17:00(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

交換部品について

お客様相談室 ☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343
受付時間／9:00〜12:00 13:00〜17:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用下さい。
お問い合わせは必ず「魔法のクイック料理」の容量及び部品番号をお買い上げの販売店、又は弊社お客様相談室までお申し付け下さい。

部品番号	部品名	小売価格	税込価格
QS-①-H	圧力調整装置(高圧用おもり 140kpa)	1,200円	1,260円
QS-①-M	圧力調整装置(普通圧用おもり 80kpa)(別売品)	1,200円	1,260円
QS-⑨	ノズルフィルター	500円	525円
QS-(10-30)	パッキン	1,000円	1,050円
QS-⑫	本体取っ手	1,300円	1,365円
QS-(4-1)	本体 補助取っ手	1,000円	1,050円
QS-(4-2)	ふた 補助取っ手	800円	840円
QS-⑬	掃除ピン	300円	315円
QS-(14-30)	蒸しす 3.0ℓ用	1,000円	1,050円
QS-⑯	取扱説明書	300円	315円

パッキン(QS-10-30)の交換日を記録しておきましょう。

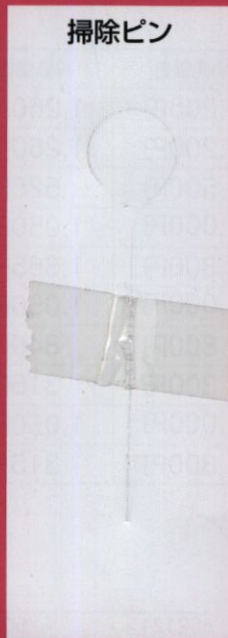
鍋購入日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日
パッキン交換日	年	月	日

※パッキンはお客様の使用頻度やお手入れにより、耐久期間は異なりますが、少なくとも一年に一度は、新しいパッキンに交換されることをお勧めします。

■別売り部品

600783	600561	601117	602121	603159	603197
3.0ℓ用バスケット(浅) 直径17cm・深さ7cm	3.0ℓ用ガラス蓋 直径18cm	蔵炊(くらだき) 1〜2合のお米・玄米を炊く内がまです	浜田ママの 魔法のクイック料理	ステンレスクリーナープロ	デジタルタイマー(W)
1,200円	1,000円	5,000円	1,200円	2,000円	2,000円
1,260円(税込)	1,050円(税込)	5,250円(税込)	1,260円(税込)	2,100円(税込)	2,100円(税込)

(別途消費税と送料をご負担下さい。)

注 魔法のクイック料理圧力鍋は、作動圧力140キロパスカルです。
他社の料理ブックを参考にされる場合、作動圧力をご確認下さい。作動圧力が違う場合は、料理時間を調整して下さい。

Wonder chef

お客様相談室

圧力なべ協議会 会員
株式会社ワンダーシェフ

〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
☎06(6334)4349 FAX 06(6334)4343
受付時間／9:00～12:00 13:00～17:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)
アフターフォローは日本国内に限ります。
http://www.wonderchef.jp/
web@wonderchef.jp

(この取扱説明書は2010年現在のもので、商品改良の為、予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい)